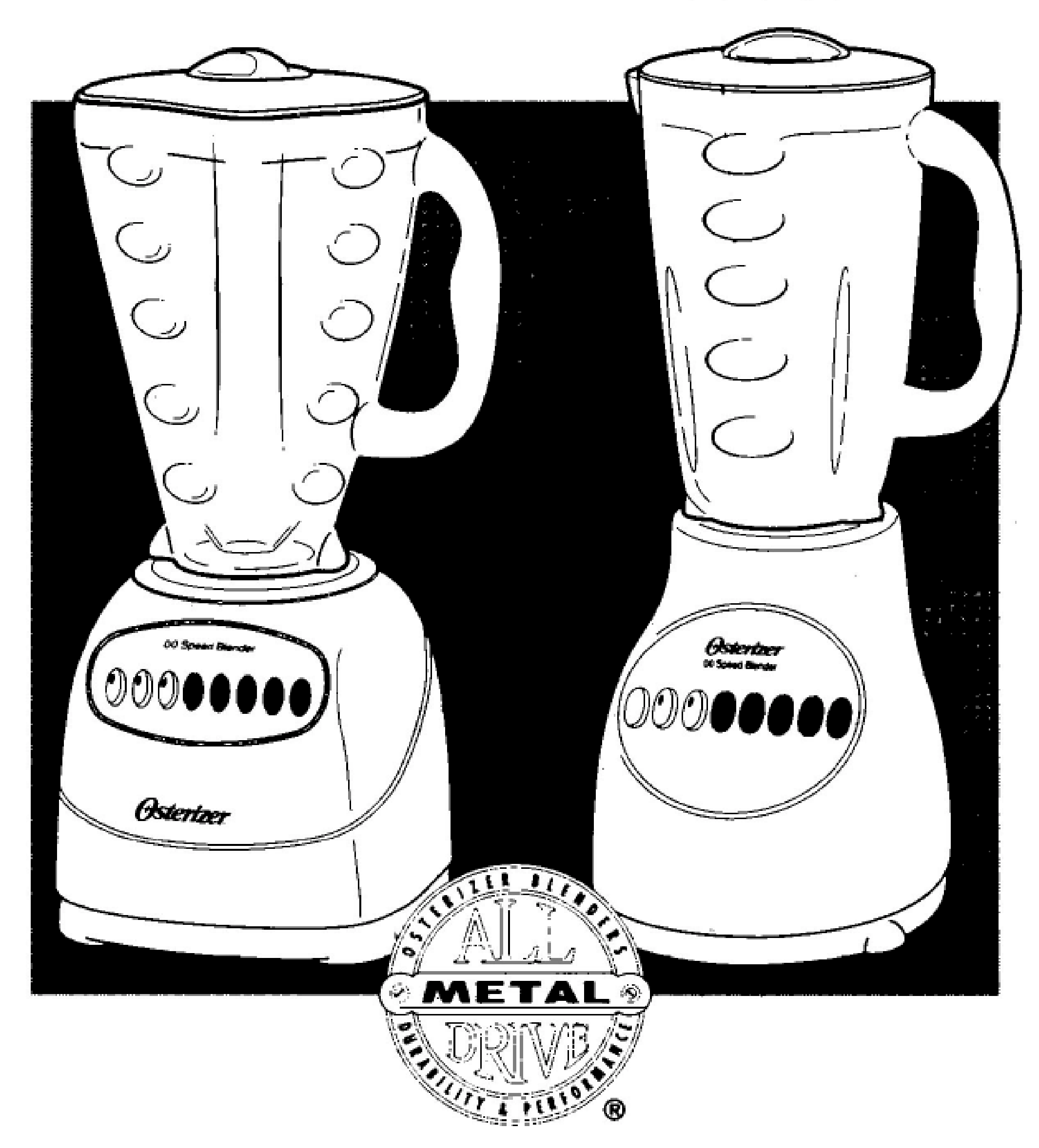
Osterizer®
BLENDER



Instruction Booklet
OSTERIZER” BLENDER

Manuel d’Instructions
MÉLANGEUR OSTERIZER”

Manual de Instrucciones
LICUADORA DE OSTERIZER”

Manual de Instruções
LIQUIDIFICADOR DE OSTERIZER”

- Always hold container while processing. If the container should turn when the motor. is switched "On", switch "Off" immediately and tighten blender container in threaded container bottom.
- When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. DO NOT fill blender container beyond the four-cup level. On six-cup models, DO NOT fill beyond five-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover to prevent possible burns.
- DO NOT blend hot liquids in Mini-Blend jar.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces,
- DO NOT leave blender unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Blender Is Designed For Household Use Only

The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.

- Always hold container while processing. If the container should turn when the motor is switched “On”, switch “Off” immediately and tighten blender container in threaded container bottom.
- When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. DO NOT fill blender container beyond the four-cup level. On six-cup models, DO NOT fill beyond five-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns
- DO NOT blend hot liquids in Mini-Blend jar.
- DO NOT use outdoors..
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces;
- DO NOT leave blender unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Blender Is Designed For Household Use Only

The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Lors del'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions essentielles doivent toujours être observées, notamment:

- LISEZ ET CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS.
- Pour vous protéger des riques d'électrocution, ne plongez jamais le moteur du mixeur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne vous en servez pas, ainsi qu'avant d'ajouter ou de démonter des pièces et qu'avant de le nettoyer.
- Évitez de toucher les parties mobiles de l'appareil.
- NE FAITEZ PAS fonctionner un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est abîmée, après qu'il a fait preuve d'une défaillance quelconque, qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil a Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS, 39401 pour qu'une inspection ou des réparations ou réglages soient effectués.
- L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, non recomandés ou vendus par Osterizer®, est susceptible de causer des accidents, des électrocutions ou des blessures.
- Ne mettez pas les mains ni aucun ustensile dans le récipient de mixeur lors du mixage, pour éviter des blessures graves ou l'endommagement du mixeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mixeur ne fonctionne pas.
- Les lames sont aiguisées; maniez-lez avec précaution.
- Pour éviter toute blessure, ne placez jamais les lames sur le socle sans que le récipient soit convenablement mis en place.

- Veillez à bien visser la bague de fixation du récipient. Les lames en mouvement risquent de provoquer des accidents si elles ne sont pas bien protegées.
- Mettez toujours le couvercle lors de l'utilisation du mixeur.
- Siempre sostenga el vaso mientras funciona la licuadora. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche (position ON), éteignez immédiatement l'appareil (position OFF) et vissez correctement la bague de fixation filetée.
- Lors du'mixage de liquides chauds, retirez la partie centrale du couvercle. NE REMPLISSEZ PAS le récipient du mixeur au-delà du niveau indiquant "4 tasses". NE REMPLISSEZ PAS le récipient du mixeur au-delà du niveau indiquant "5 tasses". Mettez toujours en marche à la vitesse la plus basse. Afin d'éviter les risques de brûlures, n'approchez pas les mains, ou toute partie du corps où la peau est à découvert, de l'ouverture du couvercle.
- NE MIXEZ PAS de liquides chauds dans les récipients Mini-Blend?
- N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
- NE LAISSEZ PAS le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- NE LAISSEZ JAMAIS l'appareil en marche sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est prévu uniquement pour usage ménager.

La consommation maximale indiquée sur l'appareil correspond à l'accessoire représentant la plus forte charge. La puissance nécessitée par les autres accessoires conseillés peut être nettement inférieure.

PRECAUCIONES IMPORTANTES
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir siempre ciertas medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
- Para protegerse del peligro de descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora en agua o en otro líquido.
- Si utiliza el aparato cerca de niños o de personas incapacitadas, debera vigilar muy de cerca.
- Desenchufe el cordón de la toma de corriente cuando no esté utilizando el aparato, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- NO OPERE ningún aparato que tenga el cordón o el enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Devuelva el aparato a Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS 39401 para que lo examinen, reparen 0 ajusten las piezas eléctricas 0 mecánicas.
- El uso de aditamentos, incluyendo vasos de enlatado y jarras ordinarias no recomendadas por Osterizer® puede causar lesiones a las personas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso mientras está licuando, para evitar la posibilidad de lesiones personales severas y/o daño a la licuadora. Puede usarse una espátula de goma, pero sólo cuando la licuadora no esté funcionando.
- Las cuchillas son afiladas, tenga cuidado al manipularlas.
- Para evitar lesiones, nunca coloque las cuchillas de la unidad en la base sin que el vaso esté debidamente colocado.
- Ajuste con firmeza el anillo que retiene el vaso. Si las cuchillas en movimiento son expuestas accidentalmente, pueden causar daños.
- Siempre opere la licuadora con la tapa correctamente colocada.

- Siempre sostenga el vaso mientras funciona la licuadora. Antes de conectar el cable en la toma de corriente, revise que la licuadora esté apagada “Off”. Para desconectarla, apáguela y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- Cuando licúe líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa. NO LLENE el recipiente por encima del nivel de 4 tazas. En modelos de 6 tazas, NO LLENE el recipiente por encima del nivel de 5 tazas. Siempre comience a velocidad mínima. Mantenga las manos y la piel lejos de la abertura a fin de evitar posibles quemaduras.
- NO LICUE líquidos calientes en el vaso Mini-Blend®.
- NO UTILICE el aparato en exteriores.
- NO PERMITA que el cordón cuelgue de la mesa o del mostrador, 0 toque superficies calientes,
- NO DEJE de atender la licuadora mientras está funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta Unidad Es Para Uso Doméstico Solamente.

El rango máximo de potencia marcado en la unidad está basado según el aditamento que necesita más potencia. Otros aditamentos recomendados podrían necesitar menos.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Sempre que utilizar eletrodomésticos, você deve tomar algumas medidas básicas de segurança, como as que seguem:

- **LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.**
- Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o fio, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- E necessário manter urna supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças ou pessoas incapacitadas.
- Desconecte o aparelho; sempre que ele náo estiver em uso e antes de efetuar sua limpeza
- Evite entrar em contacto com as partes em movimento.
- **NÃO** use nenhum aparelho eletrônico que tenha o cabo ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no cháo. Neste caso, leve o aparelho à Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg MS, 39401 para revisáo ou conserto.
- O uso de pecas de reposição incluindo latas ou jarras comus náo recomendadas pelo Osterizer® podem causar ferimentos
- Encuanto o liquidificador estiver em funcionamento, náo coloque as máos e utensílios dentro do copo do liquidificador, pois este pode causar acidentes pessoais e/ou danificar o aparelho e o fio da tomada e use somente espátulas de borracha.
- As lâminas sáo afiadas. Use com cuidado.
- Nunca coloque as lâminas na base sem que o copo do liquidificador esteja bem encaixado.
- Encaixe o copo da base firmemente. Acidentes podem ocorrer caso as lâminas em movimento sejam expostas.
- Sempre use o liquidificador com a tampa na posição correta.

- Sempre segure o copo enquanto o aparel ho estiver em funcionamento. Caso O copo vire enquanto O motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe o copo da base.
- Ao processar líquidos quentes, retire o copo de medidas da tampa. Ao encher o liquidificador. **NÃO** ultrapasse o nível de quatro copos. No modelo de seis copos, NÃO ultrapasse o nível de cinco copos. Sempre comence o processamento em urna velocidade mais baixa. Enquanto em funcionamento, mantenha as rháos e qualquer parte do carpo exposta fora do alcance do aparelho para previnir o risco de quimaduras.
- **NÃO** processe líquidos quentes nas jarras Mini-Blend.®
- NÁO use o aparelho ao ar livre.
- NÁO deixe o fio pendurado para fora de mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo utilizado, ou em contacto com superfícies quentes.
- NÃO deixe o seu liquidificador sozinho enquanto este estiver em funcionamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Somente Para Uso Doméstico

A porcentagem máxima como está marcada na unidade basea-se no acessório que carrega grandes cargas. Outros acessórios recomendados podem requerer significantemente menor potência.

OSTERIZER® BLENDER PARTS AND CARE

COVER

The cover for your Osterizer® blender consists of two parts, the plastic feeder cap and the vinyl cover. The cover is self-sealing, and is made of vinyl which is resistant to absorption of odors and stains. The feeder cap is removable for use as a measuring cap and provides an opening for the addition of other ingredients.

CONTAINER

The container (diagram 1 page 12) for the blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material. The convenient handle and pouring lip permit easy removal of liquid mixtures while thicker mixtures are more easily removed through the bottom opening.

PROCESSING ASSEMBLY

The processing assembly consists of three parts: (diagram 2 page 12) a sealing ring used as a cushion between the container and the agitator; (diagram 3 page 12) agitator of highgrade stainless steel; (diagram 4 page 12) a threaded container bottom.

MOTOR AND MOTOR BASE

The powerful multi-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing. The motor uses a "free-floating" feature to reduce noise and wear. This allows the square post which protrudes from the motor base to move slightly from side to side. The powerful food processing motor can be overloaded. To avoid this possibility, closely follow the instructions in this book.

PIÈCES DÉTACHÉES ET ENTRETIEN DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

COUVERCLE

Le couvercle du mélangeur Osterizer® comprend deux parties: le bouchon d'alimentation et le couvercle en vinyle. Le couvercle en vinyle est hermétique et résiste à l'absorption des odeurs et aux taches. Le bouchon d'alimentation s'enlève pour servir de verre-doseur et permettre d'ajouter des ingrédients dans le récipient.

RÉCIPIENT

Le récipient du mélangeur (schéma 1, page 12), gradué pour faciliter les mesures, est moulé dans un matériau résistant à la chaleur et au froid. La poignée et le bec verseur sont prévus pour les mélanges liquides, alors que les mélanges plus épais peuvent plus facilement être sortis par l'ouverture à la base du récipient.

BLOC-COUTEAU

Le bloc-couteau comprend trois parties: un joint d'étanchéité placé entre le récipient et le couteau (schéma 2, page 12), un couteau en acier inoxydable de haute qualité (schéma 3, page 12) et une base de récipient filetée (schéma 4, page 12).

MOTEUR ET BLOC-MOTEUR

Le puissant moteur multivitesse constitue le cœur de l'appareil. Il est conçu exclusivement pour ce modèle. Il est intégralement contenu dans le boîtier. Le moteur est de type "flottant "ce qui contribue à réduire le bruit et l'usure. Ceci permet à l'arbre de section carrée dépassant du bloc-moteur de se déplacer légèrement d'un côté à l'autre. Malgré sa puissance, il est possible de surcharger le moteur du mélangeur. Pour éviter ce type d'incident, veiller à bien respecter les instructions de ce manuel.

CARE AND CLEANING OF YOUR OSTERIZER® BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. **DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.** Periodically check all parts before re-assembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn, **DO NOT USE BLENDER.** Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction (opposite edges are sharp). Blades should turn freely. If the glass container is chipped or cracked **DO NOT USE BLENDER.** Further use could result in the container breaking during use. Use only Osterizer® recommended replacement parts available at an authorized service facility or the factory. **USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.** See page 12 for proper container assembly and user instructions. **NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.** The housing can be cleaned with a damp cloth (unplug first). The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication. **ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE FACILITY.**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

Les différents éléments du récipient du mélangeur sont résistants à la corrosion, hygiéniques et faciles à laver. Avant la première utilisation et après chaque utilisation par la suite, séparer les éléments du récipients et les laver avec soin dans de l'eau savonneuse chaude, puis les rincer et bien les sécher. **NE LAVER AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.** Contrôler régulièrement l'état des pièces avant leur remontage. Si le couteau est coincé ou difficile à tourner, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.** Le contrôler en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les arêtes opposées sont tranchantes). Les lames doivent tourner librement. Si le récipient est écaillé ou fêlé, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.** Un tel récipient est susceptible de se casser durant l'utilisation du mélangeur. Utiliser uniquement des pièces de rechange recommandées par Osterizer® (disponibles auprès des réparateurs agréés ou directement à l'usine. **L'UTILISATION DE PIÈCES ENDOMMAGÉES OU NON RECOMMANDÉES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET/OU L'ENDOMMAGEMENT DU MÉLANGEUR.** Voir les instructions d'assemblage et d'utilisation du récipient à la page 12. **NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU.** Le boîtier se nettoie à l'aide d'un chiffon humide (débrancher au préalable). Le moteur est graissé en permanence et ne nécessite pas de graissage supplémentaire. **TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE DANS UN ATELIER DE RÉPARATION AGRÉÉ.**

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. Veillez à respecter les mesures de securité de la prise polarisée.

PARTES Y CUIDADOS DE LA LICUADORA OSTERIZER®

TAPA

La tapa de su licuadora Osterizer® consiste de dos partes, el tapón alimentador y la tapa de vinilo. La tapa es de sellado automático, y está hecha de vinilo resistente a la absorción de olores y manchas. El tapón alimentador es removible para ser usado como una copa de medición y permite una abertura para adicionar otros ingredientes.

VASO

El vaso (diagrama 1 página 13) para la licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado de material resistente al calor y al frío. La cómoda agarradera y el pico vertidor permiten fácilmente remover las mezclas líquidas, mientras las más espesas son más fáciles de remover por el orificio inferior.

PROCESO DE ENSAMBLADO

El proceso de ensamblado consiste de 3 partes: (diagrama 2 página 13) un anillo de plástico para sellar usado como colchón entre el vaso y el agitador; (diagrama 3 página 13) agitador de acero inoxidable de resistente composición; (diagrama 4 página 13) Anillo con rosca.

MOTOR Y BASE DEL MOTOR

El poderoso motor de velocidades múltiples es el corazón del aparato y está diseñado sólo para esta unidad. Está completamente dentro de la base. El motor tiene un dispositivo de "flotación" para reducir el ruido y el desgaste. Esto permite que el poste cuadrado que sobresale de la base del motor se mueva ligeramente de lado a lado. El poderoso motor procesador de alimentos puede ser sobrecargado. Para evitar esto, siga de cerca estas instrucciones.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE SU LICUADORA OSTERIZER®

Las partes del vaso de la licuadora son resistentes a la corrosión, higiénicas y fáciles de limpiar. Antes de usarlo por primera vez y después de cada utilización, separe las partes del vaso y limpie con agua tibia y jabonosa, después enjuage y seque bien. **NO LAVE NINGUNA DE LAS PARTES EN LAVADORA DE PLATOS.** Verifique periódicamente todas las partes antes de volver a ensamblar. Si la cuchilla está atorada o es difícil girarla, **NO USE LA LICUADORA.** Revise cuidadosamente girando la cuchilla en sentido contrario a las manecillas del reloj (los bordes contrarios son filosos). La cuchilla debe de girar libremente. Si el vaso está roto o astillado **NO USE LA LICUADORA.** El uso posterior podría romper el vaso al utilisarlo. Use solamente repuestos recomendados Osterizer® disponibles en un centro de servicio autorizado o en una fábrica. **EL USO DE PARTES DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y/O DAÑO A LA LICUADORA.** Lea la página 13 para el ensamblado correcto del vaso y las instrucciones de uso. **NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.** La base puede ser limpiada con un trapo humedo (desconecte primero) El motor está permanentemente lubricado y no requiere otra lubricación adicional. **CUALQUIER SERVICIO DEBE DE SER REALIZADO POR UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO.**

Este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se podrá conectar en la toma de corriente de un solo sentido. Si no puede conectar el enchufe en la toma de corriente, dele vuelta al enchufe. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe por ninguna razón.

PARTES E CUIDADOS DO LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

TAMPA

A tampa do seu liquidificador Osterizer® contém duas partes, o copo de medidas e a cobertura de vinyl. A cobertura é auto vedante e é feita de vinyl resistente a absorção de cheiros e manchas. O copo de medidas é removível e permite uma abertura para adicionar alimentos ou outros ingredientes e pode ser usado também como medidor.

COPO

O copo (diagrama 1 página 13) do liquidificador é graduamente marcada com medidas e seu formato é feito de um material resistente ao calor e ao frio. A alça e bico facilitam a transferência das misturas líquidas enquanto misturas mais espessas são removidas mais facilmente na parte inferior do copo.

MONTAGEM

A montagem é feita em três partes; (diagram 2 página 13) um anel vedante é usado entre o copo e a lâmina; (diagrama 3 página 13) lâmina feita de aço de alta qualidade; (diagram 4 página 13) um recipiente de rosca para o fundo.

MOTOR E BASE

O potente motor com várias velocidades é a parte mais importante do seu aparelho e foi desenhado só para esta unidade. O motor é completamente acoplado ao resto do aparelho. Usa um mecanismo "de flutuação livre" que reduz o barulho e o uso. Isto permite que o quadrado afixado na base mova um pouco de um lado para o outro. O potente motor para processamento de alimentos poderá sobrecarregar. Para evitar esta possibilidade, siga atentamente as instruções contidas neste manual.

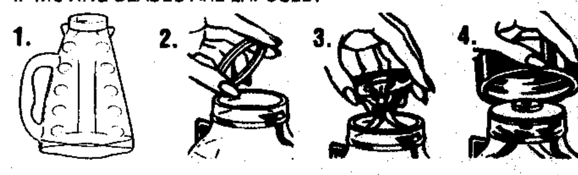
CUIDADOS E LIMPEZA DO SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

As partes do copo do seu liquidificador são resistentes a corrosão, higiêncas e fácil de limpar. Desmonte as partes do copo do seu liquidificador e lave-as com água morna e detergente, enxagüe e seque bem antes de usar o seu aparelho pela primeira vez e depois de todas as vezes que for usado. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PARTES EM NENHUMA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICA.** Cheque periodicamente todas as partes antes de montá-las. Se as lâminas estiverem presas ou encontrando dificuldade para girar, **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** Cheque cuidadosamente as lâminas virando-as no sentido horário (lados opostos são afiados). As lâmina deverão virar livremente. Se o vidro do copo estiver rachado ou quebrado na ponta **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** O uso do aparelho pode resultar na quebre do copo durante o funcionamento do mesmo. Use somente peças de reposição Osterizer® disponíveis nas autorizadas ou na fábrica. **O USO DE PARTES DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODEM RESULTAR EM ACIDENTES PESSOAIS E/OU DANIFICAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR.** Veja página 4 para a montagem correta do copo e instruções. **NUNCA COLOQUE A BASE DO MOTOR IMERSA EM ÁGUA.** A parte exterior do aparelho pode ser limpa com um pano úmido (primeiro desligue o fio elétrico da tomada). O motor é permanentemente lubrificado e não requer nenhuma lubrificação adicional. **QUALQUER TIPO DE CONSERTO DEVE SER FEITO POR UMA AGÊNCIA AUTORIZADA.**

Este aparelho conta com um plugue polarizado (um dos contatos é mais largo do que o outro). Como recurso de segurança, este plugue excaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricista competente. Não tente desativar este recurso de segurança.

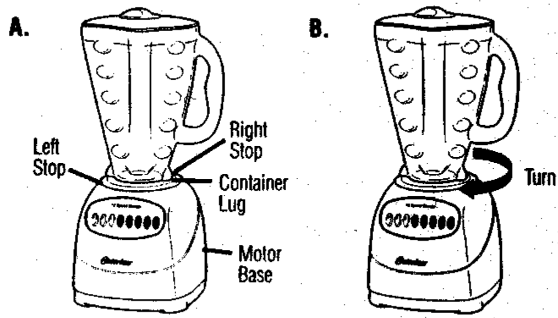
Assembling Your Blender

CAUTION: Follow these important steps to assemble, tighten, and mount blender container quickly and correctly. INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE EXPOSED.



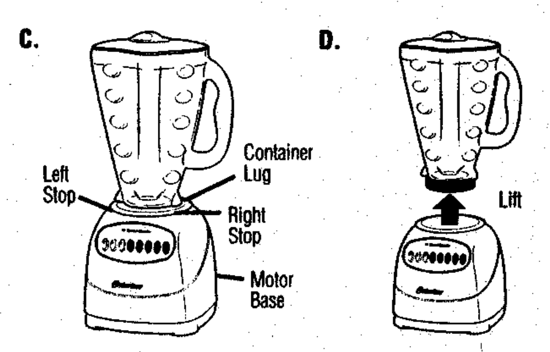
1. Turn container up-side down so the small opening is at the top.
2. Place sealing ring on container opening.
3. Turn the agitator blades upside down and place in mouth of container.
4. Thread container bottom to container.

Tightening The Container



A. To tighten container bottom, put assembled container securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.

B. Using container handle, turn container to the left as far as possible. This insures that the container bottom is tightened properly. Remove container from motor base and mount.



C. To operate blender, place assembled container in motor base ring with container lug against flat side of the motor base stop. If container lug does not rest against flat side of right stop, remove container assembly and place against flat side of left stop. Seat container firmly and operate.

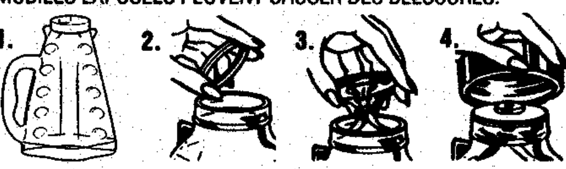
D. To remove container, lift straight up. (If it is not easily removed, rock gently and lift up, do not twist.) If container bottom cannot be loosened by hand, place assembled cntainer into motor base ring with handle in front of left side stop. Using handle, turn container to right until container bottom loosens.

Do not attempt to place the container on, or remove from the motor base while the motor is running.

ALWAYS HOLD CONTAINER WITH
ONE HAND WHILE PROCESSING.

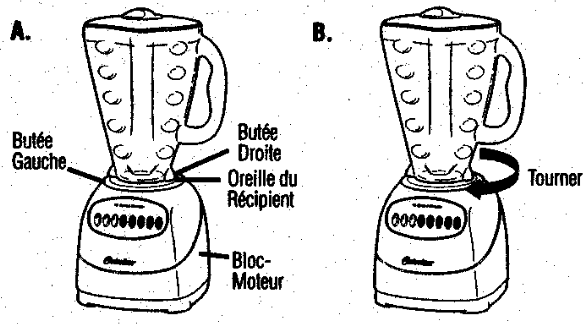
Assemblage Du Mélangeur

ATTENTION: Suivre ces étapes importantes pour assembler, serrer et monter le récipient rapidement et correctement. LES LAMES MOBILES EXPOSÉES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.



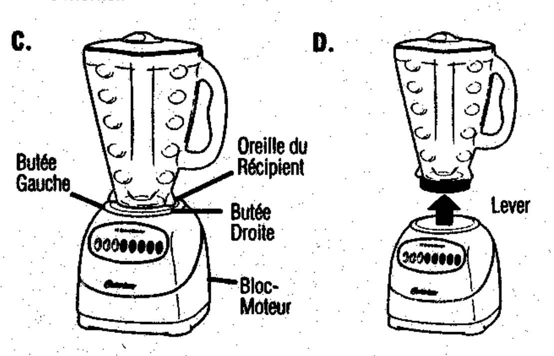
1. Retourner le récipient de manière à ce que la petite ouverture soit en haut.
2. Placer le joint d'étanchéité sur l'ouverture du récipient.
3. Retourner le couteau et le placer sur l'embouchure du récipient
4. Visser la base du récipient. Veiller à bien engager le filetage. Serrer fermement.

Serrage du Récipient



A. Pour serrer la base du récipient, placer le récipient complet sur la bague du bloc-moteur en alignant la poignée et l'oreille sur la butée droite.

B. En le saisissant par la poignée, faire tourner le récipient aussi loin que possible vers la gauche. Ceci assure un bon serrage de la base du récipient. Détacher le récipient du bloc-moteur et le monter.



C. Pour utiliser le mélangeur, placer le récipient assemblé sur la bague du bloc-moteur en appuyant l'oreille du récipient sur la partie plate de la butée du bloc-moteur. Si l'oreille du récipient ne repose pas contre le côté plat de la butée droite, enlever le récipient et le placer contre le côté plat de la butée gauche. Bien asseoir le récipient et faire fonctionner l'appareil.

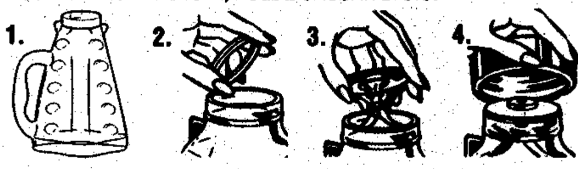
D. Pour démonter le récipient, le lever verticalement (s'il ne se détache pas facilement, le basculer légèrement sur les côtés puis le soulever; ne pas faire tourner). Si la base du récipient ne se desserre pas à la main, placer le récipient complet sur la bague du bloc-moteur avec la poignée sur la butée gauche. En tenant par la poignée, faire tourner le récipient vers la droite jusqu'à ce que sa base soit desserrée.

Ne pas tenter de mettre le récipient en place ou de le détacher du bloc-moteur pendant que le moteur est en marche.

TOUJOURS TENIR LE RÉCIPIENT D'UNE MAIN
DURANT LA MARCHE.

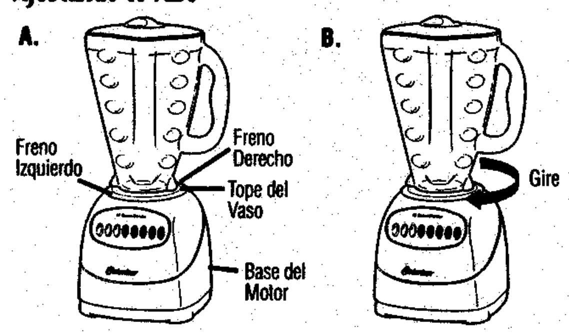
Ensamblando Su Licuadora

PRECAUCIÓN: Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la licuadora rápida y correctamente. SI LA CUCHILLA ES EXPUESTA, PUEDE CAUSAR DAÑO.



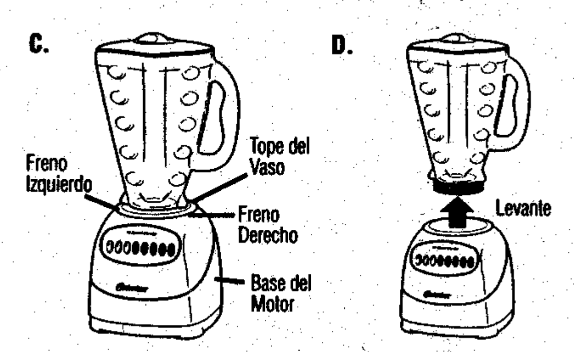
1. Dele la vuelta al vaso para que la abertura pequeña quede hacia arriba.
2. Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.
3. Dele la vuelta a la cuchilla del agitador y coloque en la boca del vaso
4. Apriete el anillo con rosca al fondo del vaso. Enbone correctamente. Atornille firmemente.

Ajustando el Vaso



A. Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque el vaso ensamblando con cuidado en el anillo de la base con el asa y el tope del vaso en contacto con el freno derecho.

B. Usando el asa del vaso, gire hacia la izquierda hasta donde sea posible. Esto asegurá que el fondo del vaso esté correctamente ajustado. Remueva el vaso de la base del motor y levántelo.



C. Para operar la licuadora, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el tope del vaso contra el lado plano del freno de la base del motor. Si el tope del vaso no queda contra el lado plano del freno derecho, remuevalo y colóquelo contra el lado plano del freno izquierdo. Asiente el vaso firmemente y opere.

D. Para remover el vaso, levantelo (Si no es fácilmente removido, mueva delicadamente de lado a lado y levante, no lo gire). Si el fondo del vaso no puede ser liberado con la mano, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el asa enfrente del freno de lado izquierdo. Usando el asa, gire el vaso a la derecha hasta que la parte inferior del vaso se libere.

No intente colocar el vaso o removerlo de la base del motor mientras el motor está funcionando.

SIEMPRE SOSTENGA EL VASO MINI-BLEND®
CON UNA MANO CUANDO LO USE

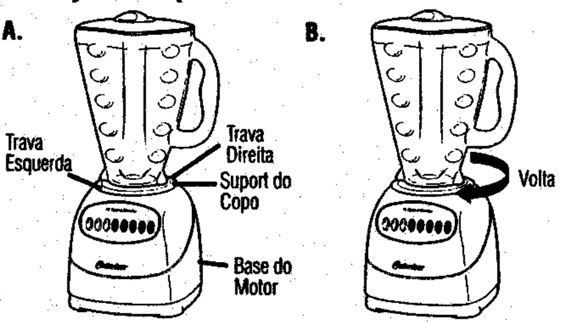
Montando o Seu Liquidificador

CUIDADO: Siga as instruções para montar, apertar, e montagem das lâminas no copo e corretamente. ACIDENTES PODEM OCORRER CASO AS LÂMINAS EM MOVIMENTO SEJAM EXPOSTAS.



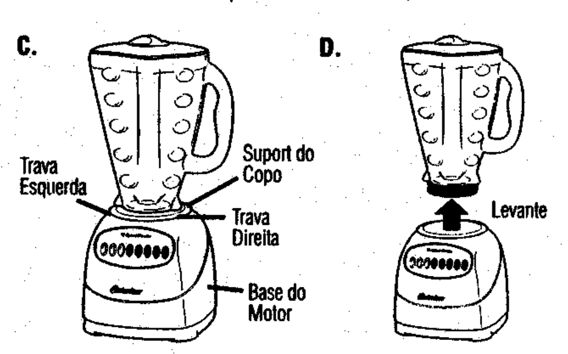
1. Vire o copo de cabeça para baixo para que a pequena abertura esteja na parte superior.
2. Coloque o anel vedante na abertura o copo.
3. Vire o suporte das lâminas de cabeça para baixo e coloque-o na boca inferior do copo.
4. Encaixe o copo da base no copo do liquidificador. Trave os encixes corretamente. Atarraxe firmemente.

Montagem do Copo



A. Para encaixar o fundo do copo coloque-o com segurança encaixado na base do motor com a alça e o suporte alinhado a trava direita.

B. Utilizando a alça do copo vire-o para a esquerda o máximo possível. Isto garante que o fundo do copo está preso com firmeza. Remova o copo da base do motor e monte-o.



C. Para operar o liquidificador coloque o copo montado no anel da base do motor com o suporte do copo contra a parte lisa do motor. Se o suporte do copo não for colocado contra a parte lisa da trava direita remova novamente e recoloque-o contra a parte lisa da trave esquerda. Coloque o copo com firmeza e coloque-o em funcionamento.

D. Para retirar o copo levante-o diretamente para cima (Não é fácil de remover o copo. Gentilmente sacuda o copo sem torcê-lo e levante-o diretamente para cima.). Caso não consiga desatarrachar o fundo do copo com suas mãos coloque o copo no anel da basse do motor com a alça alinhada à trava esquerda. Usando a alça vire o copo para a direita até que o fundo desatarrache.

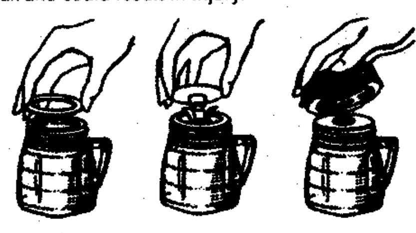
Não retire ou coloque o copo no motor da base enquanto este estiver em funcionamento.

SEMPRE SEGURE O COPO COM UMA DAS MÃOS
ENQUANTO UTILIZAR AS JARRAS MINI-BLEND®

Mini-Blend® Jars

Mini-Blend® jars 8 ounce (250 ml.) or 30 ounce (950 ml.) sizes are available as an accessory, and are not normally included with your blender. For proper assembly and tightening instructions, see directions above and on previous page. The Mini-Blend® jars allow for the processing and storing of foods in the same container.

DO NOT USE OTHER TYPES OF JARS FOR PROCESSING FOODS. Ordinary jars may break or unscrew during processing. Do not wash any parts, including container, in an automatic dishwasher. **DO NOT** fill Mini-Blend® jar above **MAXIMUM FILL LINE** to allow for expansion of foods while processing. Overfilling may cause the jar to break and could result in injury.



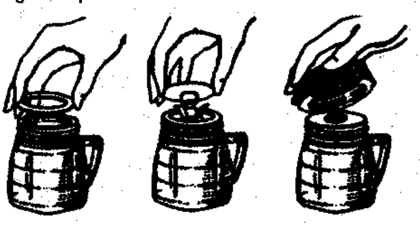
Milk Shake Blade

The milkshake blade is also available as an accessory, and is not normally included with your blender. For proper assembly and tightening instructions, see directions above and on previous page. The milkshake blade is designed to make thick, rich milk shakes consisting primarily of ice cream and milk. Soft fruit and crumbled cookies can also be added to shakes when using the milkshake blade. Hard candies, nuts, and other hard foods should not be added to shakes when using the milkshake blade. **DO NOT WASH ANY PARTS, INCLUDING THE MILKSHAKE BLADE IN AN AUTOMATIC DISH WASHER.**

Bocaux Mini-Blend®

Les bocaux Mini-Blend® 6 tasses (250 ml.) et 30 onces (950 ml.) sont disponibles en option et ne sont habituellement pas compris avec le mélangeur. Voir les instructions d'assemblage et de serrage ci-dessus et à la page précédente. Les bocaux Mini-Blend® permettent de préparer et de conserver les aliments dans un même récipient.

NE PAS UTILISER D'AUTRES TYPES DE BOCAUX POUR LA PRÉPARATION D'ALIMENTS À L'AIDE DU MÉLANGEUR. Les bocaux ordinaires sont susceptibles de se briser ou de se dévisser durant le fonctionnement. Ne mettre aucune pièce, y compris le récipient, au lave-vaisselle. Pour permettre l'augmentation du volume des aliments durant la préparation, **NE PAS** remplir le bocal Mini-Blend® au-delà de la **LIGNE DE NIVEAU MAXIMUM.** Un bocal trop plein peut se briser et causer des dommages corporels.



Couteau à Fouetter le Lait

Le couteau à fouetter le lait est également disponible en option et n'est habituellement pas compris avec le mélangeur. Voir les instructions d'assemblage et de serrage ci-dessus et à la page précédente. Le couteau à fouetter le lait est conçu pour la préparation de laits fouettés riches et onctueux composés essentiellement de lait et de crème glacée. Le couteau à fouetter le lait permet également d'ajouter des fruits tendres et des biscuits émiettés à la préparation. Il est fortement déconseillé d'introduire des bonbons durs, noix et autres ingrédients durs lors de l'utilisation du couteau à fouetter le lait. **NE METTRE AUCUNE PIÈCE, Y COMPRIS LE COUTEAU À FOUETTER LE LAIT, AU LAVE-VAISSELLE.**

HOW YOUR OSTERIZER® BLENDER WORKS

Your Osterizer® blender is a multi-speed appliance which operates on a wide range of speeds from very slow to very fast. This range of speeds makes food preparation easy, interesting and also saves time because your Osterizer® blender processes foods in seconds.

In addition, your Osterizer® blender has 2 distinct methods of operation; **CONTINUOUS** run for blending, liquefying and fine chopping and **CONTROLLED CYCLE BLENDING**, used for coarse chopping pieces of food, such as chopped vegetables, nuts or cheeses. There are several different ways of operating the **CONTROLLED CYCLE BLENDING** feature but all involve turning the motor "on" and "off" intermittently. During the "on" portion of the cycle, food is chopped and tossed away from the blades. During the "off" portion of the cycle, the food is distributed around the blades to make processing more uniform. **IN THIS BOOK, THE CONTROLLED CYCLE BLENDING FEATURE IS REFERRED TO AS A CYCLE.**

NOTE: A cycle consists of operating the blender for about 2 seconds and then allowing the blade to coast to a stop.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

Le mélangeur Osterizer® est un appareil multivitesse dont le régime de fonctionnement varie de lent à très rapide. Grâce à cette large gamme de vitesses, la préparation des aliments est à la fois simple, attrayante et rapide, le mélangeur Osterizer® ne nécessitant généralement que quelques secondes de fonctionnement.

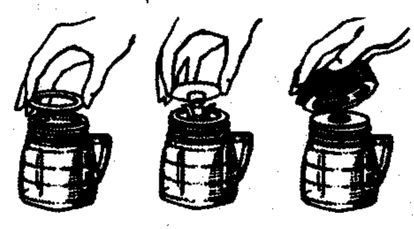
En outre, le mélangeur Osterizer® présente deux modes de fonctionnement distincts: le mode **CONTINU** pour le mélange, la liquéfaction et le hachage menu et le mode **CYCLE CONTRÔLÉ** pour le hachage grossier d'aliments, commes les légumes, les noix ou le fromage. La fonction **CYCLE CONTRÔLÉ** présente plusieurs modes de commande, qui impliquent tous un fonctionnement intermittent du moteur. Durant la partie la partie "marche" du cycle, les aliments sont hachés et projetés à l'écart du couteau. Durant la partie "arrêt" du cycle, les aliments sont redistribués au voisinage du couteau afin de produire une préparation uniforme. **DANS CE MANUEL, LA FONCTION CYCLE CONTRÔLÉ EST APPELÉE CYCLE.**

REMARQUE: Un cycle correspond au fonctionnement du mélangeur pendant 2 secondes environ puis au retour du couteau à l'arrêt complet.

Vasos Mini-Blend®

Los tamaños de los vasos Mini-Blend® de 6 onzas (250 ml.) o 30 onzas (950 ml.) están disponibles como un accesorio normalmente no incluído en su licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente, lea las instrucciones en la página anterior. Los vasos Mini-Blend® permiten procesar alimentos y almacenarlos en el mismo recipiente.

NO USE OTRO TIPO DE RECIPIENTES PARA PROCESAR ALIMENTOS. Otros vasos pueden romperse o desatornillarse durante su utilización. No lave ninguna parte, incluyendo el vaso en lavadora de platos. **NO** llene el vaso Mini-Blend® más allá de la **LINEA DE LLENADO MAXIMO** para permitir que los alimentos se expandan mientras se procesan. Si se llena de más el vaso se puede romper y causar lesiones personales.



Cuchilla para Leches Malteadas

La cuchilla para hacer leches malteadas también está disponible como un accesorio... normalmente no incluído en su licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente lea las instrucciones en la página anterior. La cuchilla para hacer leches maltedas está diseñada para hacer leches malteadas espesas, consistentes principalmente de helado y leche. Frutas suaves y galleta molida también pueden ser agregadas cuando se utilice esta cuchilla. No se debe agregar dulces duros, nueces y otro tipo de alimento duro al usar esta cuchilla. **NO LAVE NINGUNA PARTE, INCLUYENDO LA CUCHILLA PARA HACER LECHES MALTEADAS EN UNA LAVADORA DE PLATOS.**

Jarras Mini-Blend®

As jarras Mini-Blend® de 6 copos (250 ml.) ou as de 30 onças (950 ml.) estão à venda como acessório não fazendo parte do conjunto do liquidificador. Para montagem correta e segura veja instruções acima e na página anterior. As jarras Mini-Blend® permitem que o processamento e a estocagem dos alimentos sejam feitas no mesmo recipiente.

NÃO UTILIZE OUTROS TIPOS DE JARRAS PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. Jarras comuns podem quebrar e desencaixar durante o funcionamento. Não lave nenhuma das partes,nem o copo em máquinas de lavar louças automáticas. **NÃO** encha as jarras Mini-Blend® acima **DA LINHA LIMITE MÁXIMA DO COPO** para permitir a expansão dos alimentos durante o processamento. Ultrapassar o limite pode fazer com que a jarra quebre podendo causar acidentes.



Laminas de Milk Shake

As lâminas para milk shake também estão à venda como acessório ...não fazendo parte do conjunto do liquidificador. Para montagem correta e segura veja instruções acima e na página anterior. As lâminas para milk shake foram desenhadas para produzir um milk shake encorpado feito com sorvete e leite. Frutas macias e migalhas de biscoitos também podem ser usadas para os milk shakes quando forem usadas as lâminas para milk shake. Balas duras, nozes e alimentos duros não devem ser adicionados ao milk shake durante o uso das lâminas. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PARTES, NEM AS LÂMINAS PARA MILK SHAKE EM MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS.**

COMO FUNCIONA SU LICUADORA OSTERIZER®

Su licuadora Osterizer® es un aparato electrodoméstico de múltiples velocidades, que opera en un amplio rango de velocidades de la más lenta hasta la más rápida. Este rango de velocidades hace la preparación de los alimentos fácil, interesante y también ahorra tiempo porque su licuadora Osterizer® procesa alimentos en segundos.

Además, su licuadora Osterizer® tiene dos distintos métodos de operación: **CONTINUO** para licuar, mezclar, y picar finamente y **CICLO CONTROLADO DE LICUADO,** usado para moler piezas picadas de alimentos, tales como vegetales picados, nueces o quesos. Hay varias maneras diferentes de operar el dispositivo de **CICLO CONTROLADO DE LICUADO,** pero todas se relacionan con accionar el motor de encendido "on" a apagado "off" intermitentemente. Durante la porción "on" del ciclo, los alimentos son molidos y removidos fuera del camino de las cuchillas. Durante la posición "off" del ciclo, los alimentos regresan sobre las cuchillas para hacer el procesamiento más uniforme. **EN ESTE INSTRUCTIVO, EL DISPOSITIVO DEL CICLO CONTROLADO DE LICUADO ES REFERIDO COMO UN CICLO.**

NOTA: Un ciclo consiste en operar la licuadora por 2 segundos y después permitir un alto total de la cuchilla.

COMO FUNCIONA SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

Seu liquidificador Osterizer® é um aparelho doméstico de multiplas velocidades variando de velocidade lenta para uma velocidade muito acelerada. Esta variação de velocidades facilita o preparo dos alimentos, e também economiza tempo porque o seu liquidificador Osterizer® processa os alimentos em segundos.

Acrescentando, seu liquidificador Osterizer® contém dois métodos distintos de operação: **CÍCLO CONTÍNUO** para misturar, liquificar e moer; e **CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS,** usado para fatiar pedaços de alimento como por exemplo: pedaços de vegetais, nozes ou queijos. Existem diversas maneiras de operar o **CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS.** Mas todos envolvem ligar e desligar o motor intermitentemente. Durante o ciclo de "ligamento" o alimento é fatiado tirado do contato com as lâminas. Durante o ciclo de "desligamento" o alimento é distribuido ao redor das lâminas para que o processamento seja mais uniforme. **NESTE LIVRO, A CARACTERÍSTICA DO FUNCIONAMENTO CONTROLADO DE MISTURAS É TRATADO COMO CICLO.**

NOTA: Um ciclo consiste em operar as lâminas por dois segundos permitindo-as chegar a um ponto morto até parar.

HOW TO USE YOUR BLENDER

8-Speed

Low speeds are Stir, Puree, Chop and Grate.
High speeds are Blend, Grind, Liquefy and Ice Crush.

FOR CONTINUOUS OPERATION

Determine whether you want to use "High" or "Low" continuous cycling. Push the "High" or "Low" button, rest hand on top of container and then push desired "speed" button. Press "Off" to turn blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

Determine whether you want to use "High" or "Low" controlled cycle operation. Press "High" or "Low" button accordingly. Rest hand on top of container and push "Pulse" button. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow the blades to coast to a stop. Repeat cycles until contents reach desired consistency. Release of "Pulse" button turns the blender off.
NOTE: Pulse button can be held for longer than 2 seconds as needed.

10-Speed

Low speeds are Stir, Puree, Chop, Whip and Mix . High speeds are Grate, Blend, Grind, Liquefy and Ice Crush.

FOR CONTINUOUS OPERATION

Determine whether you want to use "High" or "Low" continuous cycling. Push the "High" or "Low" button, rest hand on top of container and then push desired "speed" button. All speed buttons are continuous speed buttons except for Ice, Crush and Mix, which are controlled cycle buttons (labeled "pulse"). Press "Off" to turn blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

The "Ice Crush" (high) and the "Mix" (low) buttons are controlled cycle operations. To use, determine whether you want to use "High" or "Low" controlled cycle operation. Press "High" or "Low" button accordingly. Rest hand on top of container and then push button labeled "Ice Crush" (high) / "Mix" (low) / "Pulse". Hold button down for about 2 seconds, then release and allow blades to coast to a stop. Repeat cycles until contents reach desired consistency. Release of "Pulse" button turns the blender off.
NOTE: Pulse button can be held for longer than 2 seconds as needed.

12-Speed

Low speeds are Stir, Puree,Cream, Chop, Whip, and Mix .
High speeds are Grate, Blend, Shred, Grind, Liquefy, and Ice Crush.

FOR CONTINUOUS OPERATION

Determine whether you want to use "High" or "Low" continuous cycling. Slide the "High" or "Low" switch to "High" or "Low", rest hand on top of container and then push desired "speed" button. Press "Off" to turn blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

Determine whether you want to use "High" or "Low" controlled cycle operation. Slide the "High" or "Low" switch to "High" or "Low". Rest hand on top of container and push " Pulse" button. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow the blades to coast to a stop. Repeat cycles specified in recipe. Release of "Pulse" button turns the blender off.
NOTE: Pulse button can be held for longer than 2 seconds as needed.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

8 Vitesses

Les vitesses lentes sont Tourner, Réduire en Purée, Hacher, Râper. Les vitesses rapides sont Mêler, Moudre, Liquéfier et Broyage de Glace.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en régime continu rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low ", poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de vitesse désirée. Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur "Off".

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en cycle contrôlé rapide "High" ou lent "Low ". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low". Poser la main sur le dessus du récipient puis appuyer sur le bouton "Pulse". Tenir le bouton enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. Répéter ce cycle jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton "Pulse" est relâché.
REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton "Pulse" enfoncé pendant plus de 2 secondes.

10 Vitesses

Les vitesses lentes sont Tourner, Réduire en Purée, Hacher, Fouetter et Mélanger. Les vitesses rapides sont Râper, Mêler, Moudre, Liquéfier et Broyage de Glace.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en régime continu rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low", poser a main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de vitesse désirée. Les boutons de vitesse sont tous prévus pour le fonctionnement en continu, à l'exception des boutons "Broyage de glace" et "Mélange". Les boutons "Broyage de glace"(rapide) et "Mélange"(lent) sont prévus pour le fonctionnement en cycle contrôlé. Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur "Off".

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Les boutons "Broyage de glace"(rapide) et "Mélange"(lent) sont prévus pour le fonctionnement en cycle contrôlé. Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en cycle contrôlé rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low". Poser la main sur le dessus du récipient puis appuyer sur le bouton "Broyage de glace"(rapide)/ "Mélange"(lent)/ "Pulse". Tenir le bouton enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. Répéter ce cycle jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton "Pulse" est relâché.
REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton "Pulse" enfoncé pendant plus de 2 secondes.

12 Vitesses

Les vitesses lentes sont Tourner, Réduire en Purée, Crémer, Hacher, Fouetter et Mélanger. Les vitesses rapides sont Râper, Mêler, Râper Fin, Moudre, Liquéfier et Broyage de Glace.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en régime continu rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low", poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de vitesse désirée. Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur "Off".

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en cycle contrôlé rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low". Poser la main sur le dessus du récipient puis appuyer sur le bouton "Pulse". Tenir le bouton enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. Répéter ce cycle jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton "Pulse" est relâché.
REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton "Pulse" enfoncé pendant plus de 2 secondes.

COMO USAR SU LICUADORA

8 Velocidades

Las velocidades bajas son: Remover, Pure, Picar, Rallar.
Las velocidades altas son: Mezclar, Moler, Licuar, y Triturar Hielo.

PARA OPERACION CONTINUA

Determine si desa usar un ciclo continuo alto "High" o bajo "Low". Presione el botón "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y después seleccione la velocidad deseada. Presione "off" para apagar la licuadora.

PARA OPERACION CON CICLO CONTROLADO

Determine si desea usar un ciclo controlado alto "High" o bajo "Low". Presione el botón "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y presione el botón de pulso "Pulse". Mantenga presionado el botón aproximádamente 2 segundos, después libere y permita que la cuchilla haga un alto total. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Soltar el botón "Pulse" apaga la licuadora.
NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

10 Velocidades

Las velocidades bajas son: Remover, Pure, Picar, Batir, y Mezclar.
Las velocidades altas son: Rallar, Mezclar, Licuar, Moler, y Triturar Hielo.

PARA OPERACION CONTINUA

Determine si desea usar un ciclo continuo alto "High" o bajo "Low". Presione el botón "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y después seleccione la velocidad deseada. Todos los botones son de velocidad continua, excepto por el de "Trituración de Hielo" y "Mezclar", los cuales son botones de ciclo controlado (etiquetado como "Pulse"). Presione "off" para apagar la licuadora.

PARA OPERACION CON CICLO CONTROLADO

Los botones de "Trituración de hielo" (alto) y "Mezclar" (bajo) son operaciones de ciclo controlado. Para usar, determine si desea usar un ciclo controlado alto "High" o bajo "Low". Presione el botón "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y presione el botón de "Tritutación de Hielo"(high)/ "Mezclar" (bajo)/ "Pulse". Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, después suelte y permita que la cuchilla haga un alto total. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Soltar el botón "Pulse" apaga la licuadora.
NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

12 Velocidades

Las velocidades bajas son: Remover, Pure, Espumar, Picar, Batir, y Mezclar. Las velocidades altas son: Rallar, Mezclar, Cortar, Licuar, Moler, y Triturar Hielo.

PARA OPERACION CONTINUA

Determine si desea usar un ciclo continuo alto "High" o bajo "Low". Mueva el interruptor a la posición "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y después seleccione la velocidad deseada. Presione "off" para apagar la licuadora.

PARA OPERACION CON CICLO CONTROLADO

Determine si desea usar un ciclo controlado alto "High" o bajo "Low". Mueva el interruptor a la posición "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y presione el botón de "Pulse". Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, entonces suelte y permita que la cuchilla haga un alto total. Repita los ciclos especificados en la receta. Soltar el botón "Pulse" apaga la licuadora.
NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

COMO USAR O SEU LIQUIDIFICADOR

8 Velocidades

As velocidades baixas são Mexer, Purê, Cortar, Ralar
As velocidades altas são Misturar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo

CÍCLO CONTÍNUO

Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo contínuo. Precione o botão "alto" ou"baixo", descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão da "velocidade" desejada. Precione a tecla "desligue" para desligar o liquidificador.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo controlado de misturas. Precione o botão "alto" ou "baixo" conforme escolhido. Descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão "Pulse". Segure o botão por dois segundos e solte-o permitindo as lâminas chegarem a um ponto morto até parar. Repita os ciclos até que os alimentos cheguem a consistência desejada. Para desligar o liquidificador solte o botão "Pulse".
NOTA: O botão "Pulse" pode ser pressionado por mais de dois segundos se necessário.

10 Velocidades

As velocidades baixas são Mexer, Purê, Cortar, Creme e Combinar.
As velocidades altas são Ralar, Misturar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CÍCLO CONTÍNUO

Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo contínuo. Precione o botão "alto" ou "baixo", descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão da "velocidade" desejada. Precione a tecla "desligue" para desligar o liquidificador. Todos os botões de velocidades são contínuos exceto "Moer Gelo" e "Misturar". Estes botões são os controles do ciclo de operação. Precione a tecla "desligue" para desligar o liquidificador.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

O botão "Moer Gelo" (alto) e botão "Misturar" (baixo) botões são os controles do ciclo de operação.Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo controlado de misturas. Precione o botão "alto" ou "baixo" conforme escolhido. Descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão "Moer Gelo" (alto)/botão "Misturar" (baixo)/ "Pulse". Segure o botão por dois segundos e solte-o permitindo as lâminas chegarem a um ponto morto até parar. Repita os ciclos até que os alimentos cheguem a consistência desejada. Para desligar o liquidificador solte o botão "Pulse".
NOTA: O botão "Pulse" pode ser pressionado por mais de dois segundos se necessário.

12 Velocidades

As velocidades baixas são Mexer, Purê, Creme Encorpado, Cortar, Creme e Combinar. As velocidades altas são Ralar, Misturar, Desfiar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CÍCLO CONTÍNUO

Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo contínuo. Deslise o interruptor "alto" ou "baixo" para as velocidades "altas" ou "baixas", descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão da "velocidade" desejada. Precione a tecla "desligue" para desligar o liquidificador.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo controlado de misturas. Deslise o interruptor "alto" ou "baixo" para as velocidades "altas" ou "baixas", descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão "Pulse". Segure o botão por dois segundos e solte-o permitindo as lâminas chegarem a um ponto morto até parar. Repita os ciclos até que os alimentos cheguem a consistência desejada. Para desligar o liquidificador solte o botão "Pulse".
NOTA: O botão "Pulse" pode ser pressionado por mais de dois segundos se necessário.

14-Speed
Low speeds are Stir, Beat, Puree,Cream, Chop, Whip, and Mix. High speeds are Mince, Grate, Blend, Shred, Grind, Liquefy, and Ice Crush.

FOR CONTINUOUS OPERATION
Determine whether you want to use "High" or "Low" continuous cycling. Slide the "High" or "Low" switch to "High" or "Low", rest hand on top of container and then push desired "speed" button. All speed buttons are continuous speed buttons except for Ice, Crush, and Mix. Press "Off" to turn blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE BLENDING OPERATIONS
The "Ice Crush" (high) and the "Mix" (low) buttons are controlled cycle operations. To use, determine whether you want to use "High" or "Low" controlled cycle operation. Press "High" or "Low" button accordingly. Rest hand on top of container and then push button labeled "Ice Crush" (high) / "Mix" (low) / "Pulse". Hold button down for about 2 seconds, then release and allow blades to coast to a stop. Repeat cycles until contents reach desired consistency. Release of "Pulse" button turns the blender off.
NOTE: Pulse button can be held for longer than 2 seconds as needed.

To Process Food
- Assemble container (see page 12, Assembling Your Blender).
- Put ingredients into blender container, cover firmly, and place container into ring on motor base. (See page 12, Tightening the Container.)

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATION
Select the "High" or "Low" setting, rest hand on container and activate the blender for about 2 seconds. Repeat this procedure for as many cycles as required by the recipe. (See this page or page 16 for detailed instructions for controlled cycle operation of the specific blender you own.)

FOR CONTINUOUS OPERATION
Select the "High" or "Low" setting, adjusting desired speed, and then turn blender on to begin processing. When processing is completed, turn blender off (See this page or page 16 for detailed instructions for continuous operation of the specific blender you own.)

CAUTION: NEVER LEAVE BLENDER WHILE IT IS PROCESSING. If container should turn while motor is on, switch it OFF immediately and tighten jar in container. (See page 12, Tightening the Container.)

14 Vitesses
Les vitesses lentes sont Tourner, Battre, Réduire en Purée, Crémer, Hacher, Fouetter et Mélanger. Les vitesses rapides sont Hacher Menu, Râper, Mêler, Râper Fin, Moudre, Liquéfier et Broyage de Glace.

UTILISATION EN MODE CONTINU
Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en régime continu rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low", poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de vitesse désirée. Les boutons de vitesse sont tous prévus pour le fonctionnement en continu, à l'exception des boutons "Broyage de glace" et "Mélange". Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur "Off".

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ
Les boutons "Broyage de glace"(rapide) et "Mélange"(lent) sont prévus pour le fonctionnement en cycle contrôlé. Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en cycle contrôlé rapide "High" ou lent "Low". Appuyer sur le bouton "High" ou "Low". Poser la main sur le dessus du récipient puis appuyer sur le bouton "Broyage de glace"(rapide)/ "Mélange"(lent)/ "Pulse". Tenir le bouton enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. Répéter ce cycle jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton "Pulse" est relâché.
REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton "Pulse" enfoncé pendant plus de 2 secondes.

Préparation des Aliments
- Assembler le récipient (à la page 12, Assemblage Du Mélangeur).
- Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur, bien couvrir puis poser le récipient sur la bague du bloc-moteur (à la page 12, voir Serrage du Récipient).

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ
Répéter ce cycle le nombre de fois indiqué par la recette. (Consultez cette page ou la page 16 pour obtenir les directives détaillées du mode de fonctionnement de cycle controlé du melangeur précis que vous détenez.)

UTILISATION EN MODE CONTINU
Choisir le régime rapide ("High") ou lent ("Low"), régler sur la vitesse désirée puis mettre le mélangeur en marche. Lorsque le résultat désiré est obtenu, arrêter le mélangeur. (Consultez cette page ou la page 16 pour obtenir les directives détaillées du mode de fonctionnement continu du melangeur précis que vous détenez.)

ATTENTION: NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL EN MARCHE SANS SURVEILLANCE. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche, éteignez immédiatement l'appareil et vissez correctement l'ensemble de coupe sur le récipient. (Lire page 12, Serrage du Récipient.)

DO'S AND DON'TS

DO:
- Use only the line voltage and frequency as specified on the bottom of the blender.
- Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
- Put liquid portions of recipes into blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafoods into pieces no larger, than 3/4" (1.8 cm) to 1" (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4" (1.8 cm)
- Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe **ONLY** when motor is **OFF**.
- Place cover firmly on blender container before starting, and rest hand on the container cover when starting and running motor.

À FAIRE / À ÉVITAR

À FAIRE:
- Utiliser uniquement avec la tension et la fréquence de secteur indiquées sur la base du mélangeur.
- Toujours utiliser le mélangeur sur une surface propre et sèche afin d'éviter que des corps étrangers ou de l'eau pénétrent dans le moteur.
- Sauf indications contraires dans la recette, placer d'abord les ingrédients liquides dans le récipient du mélangeur.
- Découper tous les fruits et légumes fermes, les viandes, poissons et fruits de mer cuits en morceaux de 1.8 cm (3/4") à 2.5 cm (1") maximum. Découper les fromages en morceaux de 1.8 cm (3/4") maximum.
- Pousser les ingrédients à hacher dans le liquide à l'aide d'une spatule en caoutchouc, **UNIQUEMENT** lorsque le moteur est **ARRÊTÉ**.

14 Velocidades

Las velocidades bajas son: Remover, Revolver, Pure, Acremar, Picar, Batir, y Mezclar. Las velocidades altas son: Desmenuzar, Cortar, Mezclar, Rallar, Licuar, Moler, y Triturar Hielo.

PARA OPERACION CONTINUA

Determine si desea usar un ciclo continuo alto "High" o bajo "Low". Mueva el interruptor a la posición "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y después seleccione la velocidad deseada. Todos los botones de velocidad son botones de velocidad continua, excepto por "Trituración de Hielo" y "Mezclar". Presione "off" para apagar la licuadora.

PARA OPERACION CON CICLO CONTROLADO

Los botones de "Trituración de hielo" (alto) y "Mezclar" (bajo) son operaciones de ciclo controlado. Para usar, determine si desea usar un ciclo controlado alto "High" o bajo "Low". Presione el botón "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y presione el botón de "Ice Crush" (high)/ "Mix" (bajo)/ "Pulse". Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, después libere y permita que la cuchilla haga un alto total. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Soltar el botón "Pulse" apaga la licuadora.

NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

Para Procesar Alimentos

- Ensamble el vaso (vea página 13, Ensamblando Su Licuadora).
- Ponga los ingredientes dentro del vaso de la licuadora, cubra firmemente y coloque el vaso en el anillo de la base del motor (Vea página 13, Ajustando el Vaso).

PARA OPERACION CON CICLO CONTROLADO

Seleccione la posición de "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y active la licuadora aproximadamente 2 segundos. Repita este procedimiento tantas veces como sea requerido según la receta. (Vea esta página o la página 17 para instrucciones detalladas para operación del ciclo controlado de la licuadora específica que posee.)

PARA OPERACION CONTINUA

Seleccione la posición de "High" o "Low", ajuste a la velocidad deseada, y después enciendala para empezar a procesar. Cuando termine de procesar, apague la licuadora. (Vea esta página o la página 17 para instrucciones detalladas para operación continua de la licuadora específica que posee.)

PRECAUCION: SIEMPRE VIGILE LA LICUADORA MIENTRAS ESTE EN OPERACION. Si el vaso se voltea mientras el motor está encendido, apáguelo inmediatamente y apriete el vaso. (Vea página 13, Ajustando el Vaso.)

14 Velocidades

As velocidades baixas são Mexer, Bater, Purê, Creme Encorpado, Cortar, Creme e Combinar. As velocidades altas são Picar, Ralar, Misturar, Desfiar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo

CÍCLO CONTÍNUO

Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo contínuo. Deslise o interruptor "alto" ou "baixo" para as velocidades "altas" ou "baixas", descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão da "velocidade" desejada. Todos os botões de velocidades são contínuos exceto "Moer Gelo" e "Misturar". Precione a tecla "desligue" para desligar o liquidificador.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

O botão "Moer Gelo" (alto) e botão "Misturar" (baixo) botões são os controles do ciclo de operação. Determine se você quer usar o "baixo" ou "alto" ciclo controlado de misturas. Precione o botão "alto" ou "baixo" conforme escolhido. Descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão "Moer Gelo" (alto) / botão "Misturar" (baixo)/ "Pulse". Segure o botão por dois segundos e solte-o permitindo as lâminas chegarem a um ponto morto até parar. Repita os ciclos até que os alimentos cheguem a consistência desejada. Para desligar o liquidificador solte o botão "Pulse".

NOTA: O botão "Pulse" pode ser pressionado por mais de dois segundos se necessário.

Processamento do Alimento

- Monte o copo (Veja página 13, Montando o Seu Liquidificador).
- Coloque os ingredientes dentro do copo do liquidificador, tampe-o firmemente e coloque o copo no anel do motor da base (Veja página 13, Montagem do Copo).

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

Selecione a velocidade desejada "alto"/"bajo", descanse a mão na tampa do copo e ligue o liquidificador por dois segundos. Repita este procedimento quantas vezes forem necessárias para a receita.(Veja esta página ou página 17 para instruções détalhadas para o funcionamento do ciclo controlado do modelo do seu liquificador.)

CÍCLO CONTÍNUO

Selecione a velocidade desejada e ligue o liquidificador para iniciar o processamento, quando este processo for completado desligue o liquidificador. (Veja esta página ou página 17 para instruções detalhadas para o funcionamento do contínuo do modelo do seu liquificador.)

PRECAUÇÃO: NÃO DEIXE O SEU APARELHO SOZINHO ENQUANTO ESTE ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.

Caso o copo vire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe o copo da base. (veja página 13, Encaixando O Copo)

QUE HACER Y QUE NO HACER

QUE HACER:

- Use sólamente la línea de voltaje y frequencia que se especifica en la parte inferior de la licuadora.
- Siempre opere la licuadora en una superficie limpia y seca para prevenir que el aire pueda llevar material extraño o agua en el motor.
- Ponga primero las porciones líquidas de las recetas en el vaso de la licuadora salvo que las instrucciones de la receta indiquen lo contrario.
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes, pescados y mariscos en pedazos no mayores de 3/4"(1.8 cm) a 1"(2.5 cm). Corte todos los tipos de quesos en pedazos no mayores de 3/4" (1.8cm).
- Use una espátula de goma para empujar los ingredientes para que sean licuados junto con la porción líquida, **SÓLO** cuando el motor está **APAGADO**.

PROCEDIMENTOS CORRETOS E INCORRETOS

CORRETOS:

- Use somente voltagem e frequência especificada na parte inferior do aparelho.
- Utilize sempre o aparelho em um espaço limpo e seco para prevenir sujeira e água entrem dentro do motor.
- Coloque os líquidos das receitas no copo do liquidificador antes dos sólidos a não ser que a receita especifique o contrário.
- Corte todas as frutas, vegetais, cozidos, peixes e outros alimentos rígidos em pedaços não maiores que 3/4" (1.8 cm) a 1" (2.5 cm) .Corte todos os tipos de queijos em pedaços não maiores que 3/4" (1.8 cm).
- Utilize espátulas de borracha para empurrar os ingredientes sólidos a serem fatiados dentro da porção líquida da receita **SOMENTE** quando o motor estiver **DESLIGADO**.
- Coloque a tampa firmente no copo antes de usar o aparelho e segure a tampa com sua mão quando estiver começando e quando este tiver em funciomento.

- Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
- Pour mixture if liquid or semi-liquid consistency,such as muffin and cake batter, from blender container.
- Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender container for processing.
- Switch to the next higher speed if the motor seems to labor when processing at one of the lower speeds to prevent overloading of the motor.
- Use a Mini-Blend® or 5-cup blender container to process citrus rind, coffee beans or cereal grains. Use only glass blender container to process whole spices and hard cheese.

DON'T:

- **DON'T** expect your blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff dough, or extract juices from fruits and vegetables.
- **DON'T** process mixtures too long. Remember, the blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too finely ground product.
- **DON'T** overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
- **DON'T** attempt to remove blender container from motor base or replace it until the motor has coasted to a complete stop. Blender parts can be damaged.
- **DON'T** remove container cover while processing, as food spillage can occur. Use feeder cap opening to add ingredients.
- **DON'T** place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling to blender container. Severe injury can result if blender is accidentally turned on.
- **DON'T** use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury.
- **DON'T** use ANY container not recommended by manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.
- **DON'T** use Mini-Blend® jars for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses, as they can break the Mini-Blend® jars and cause injury.

- Mettre le couvercle fermement en place sur le récipient avant de démarrer le mélangeur et poser la main sur le couvercle pour la mise en route et durant la marche du moteur.
- Pour sortir les trempettes et pâtes épaisses, beurres d'arachides, mayonnaises et autres préparation de consistance semblable, démonter le bloc-couteau et pousser le contenu à travers l'ouverture à la base du récipient directement dans le plat ou le récipient prévu.
- Verser les mélanges liquides ou semi-liquides, telles les pâtes à muffin ou à gâteau, depuis le haut du récipient du mélangeur.
- Permettre aux légumes cuits et aux bouillons de refroidir avant de les verser dans le récipient du mélangeur.
- Passer à la vitesse directement supérieure pour éviter de surcharger le moteur, s'il semble peiner lorsqu'il fonctionne sur l'une des vitesses les plus basses.
- Utiliser un bocal Mini-Blend® ou un récipient 5 tasses avec les écorces d'agrumes, les grains de café ou de céréales. Pour moudre des épices entières ou des fromages durs, utiliser un récipient de mélangeur en verre uniquement.

À ÉVITER:

- **NE PAS** s'attendre à ce que le mélangeur remplace tous les appareils électroménagers de cuisine. Ce qu'il ne fait pas: purée de pommes de terre, battre les blancs d'œufs en neige ou les produits de garniture non laitiers, hacher la viande crue, travailler ou mélanger la pâte, extraire les jus de fruits ou de légumes.
- **NE PAS** travailler les préparations pendant des durées prolongées. Garder à l'esprit que le temps nécessaire au mélangeur se compte généralement en secondes, pas en minutes. Il est préférable d'arrêter au bout de quelques secondes pour vérifier la consistance plutôt que de faire tourner le mélangeur trop longtemps et d'obtenir un produit trop pâteux ou haché trop fin.
- **NE PAS** surcharger le moteur en placant des ingrédients trop lourds ou en trop grandes quantités. Si le moteur cale, l'arrêter immédiatement, débrancher le cordon de la prise de courant et sortir une partie du contenu du récipient avant de redémarrer l'appareil.
- **NE PAS** tenter d'enlever ou de remettre le récipient du mélangeur en place sur le bloc-moteur avant que le moteur ne soit à l'arrêt complet. Ceci pourrait endommager des pièces du mélangeur.
- **NE PAS** enlever le couvercle du récipient durant le fonctionnement du mélangeur afin d'éviter la projection des aliments. Pour ajouter des ingrédients, enlever le bouchon de l'orifice d'alimentation.
- **NE PAS** place ou entreposer le bloc-couteau sur le bloc-moteur sans l'avoir au préalable correctement assemblé sur le récipient du mélangeur. Une mise en route accidentelle du mélangeur pourrait entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser d'ustensiles, spatules ou autres, dans le récipient pendant la marche du moteur. Ils pourraient être heurtés par les lames en mouvement, briser le récipient et entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser de récipients non recommandés par le fabricant avec le mélangeur. De tels récipients pourraient se briser ou se desserrer durant le fonctionnement et entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser de bocal Mini-Blend® pour moudre des épices entières (à l'exception des grains de poivre) ou des fromages durs, car les bocaux Mini-Blend® pourraient se briser et entraîner des dommages corporels.

- Coloque la tapa firmemente en el vaso de la licuadora antes de empezar, y ponga la mano sobre la tapa del vaso cuando encienda el motor.
- Remueva salsas espesas, crema de cacahuate, mayonesa y productos de consistencia similar desensamblando la parte inferior del vaso y empujando la mezcla hacia abajo, sirva directamente en platos o en recipientes para almacenar.
- Vierta la mezcla de la licuadora si su consistencia es líquida o semilíquida como las de los panqués o pasteles
- Permita que los vegetales cocidos y los caldos se enfríen antes de vaciar en el vaso para procesar.
- Cambie a una velocidad más alta si el motor parece esforzarse cuando opera en una velocidad más baja para evitar que se sobrecarge.
- Use un vaso Mini-Blend® o de 5 tazas para procesar limadura de cítricos, granos de café o granos de cereal. Sólo use vasos de vidrio para procesar especies enteras o quesos duros.

QUE NO HACER:

- **NO** espere que su licuadora reemplace todos sus aparatos de cocina. No molerá papas, batirá claras de huevo, ni hará substitutos de cubiertas de pastel, molerá carne cruda, amasará, ni extraerá jugos de frutas y vegetales.
- **NO** procese las mezclas por mucho tiempo. Recuerde que la licuadora realiza su trabajo en segundos, no minutos. Es mejor parar y verificar la consistencia después de algunos segundos, que licuar de más y tener una mezcla demasiado fina.
- **NO** sobrecargue el motor con peso extra o cosas muy grandes. Si el motor se traba, apáguelo inmediatamente, desconecte el cordón de la toma de corriente y retire una porción de la cantidad a mezclar antes de empezar otra vez.
- **NO** intente remover el vaso de la base del motor o reemplazarlo hasta que el motor haya llegado a un alto total. Las partes de la licuadora se pueden dañar.
- **NO** quite la tapa del vaso mientras procesa, ya que los alimentos pueden salpicar. Use el tapón alimentador para agregar otros ingredientes.
- **NO** coloque las cuchillas ensambladas sobre la base del motor sin antes ensamblarlas en el vaso de la licuadora. Lesiones personales severas pueden ocurrir si se enciende el motor.
- **NO** use ningún utensilio, incluyendo espátulas en el vaso mientras el motor está funcionando. Pueden caer en las cuchillas en movimiento, romper el vaso y causar lesiones severas.
- **NO** use NINGUN vaso no recomendado por el fabricante para procesar alimentos. Otros vasos pueden romperse o aflojarse durante el funcionamiento y pueden provocar lesiones.
- **NO** use los vasos Mini-Blend® para procesar especies enteras (excepto grano de pimienta) o quesos duros, ya que pueden romper el vaso Mini-Blend® y causar lesiones.

- Retire alimentos consistentes como maionese, manteiga, molhos e patês removendo o suporte das lâminas e retirando a mistura pela parte inferior do copo.
- Quando a mistura for de consistência líquida ou semi-líquida como massa de bolo verta do copo do aparelho.
- Deixe que vegetais cozidos e caldos esfriarem antes de colocá los dentro do copo do aparelho.
- Mude a velocidade do motor para uma mais alta quando sentir que o motor está sendo forçado em uma velocidade mais baixa assim você evitará que o motor fique sobrecarregado.
- Use o Mini-Blend® ou um copo de 5 xícaras do liquidificador para o processamento de cítricos, grãos de café ou cereais. Use somente copos de vidro para processar condimentos e queijos duros.

INCORRETO:

- **NÃO** espere que o seu liquidificador substitua todos os eletrodomésticos. O sue liquidificador não esmaga a batata, não bate claras em neve ou faz cremes, não moe carne crua, não mistura massas espessas ou extrai sucos de frutas e vegetais.
- **NÃO** processe os alimentos por tempo muito longo. Lembre-se de que o liquidificador processa em poucos segundos.
- **NÃO** sobrecarregue o motor com excesso de peso e tamanho dos alimentos. Caso o motor pare de repente desligue imediatamente o fio da tomada, retire parte do alimento e recomece o processo.
- **NÃO** tente retirar, ou colocaar o copo da base do motor enquanto o aparelho não estiver totalmente parado. As partes do aparelho podem ficar danificadas.
- **NÃO** retire a tampa do copo enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois que o alimento pode respingar. Use o copo da tampa para adicionar ingredientes.
- **NÃO** guarde o suporte da lâmina na base do motor sem montar corretamente ao copo. Acidentes perigosos podem acontecer caso o aparelho seja ligado acidentalmente.
- **NÃO** utilize nenhum utensílio nem espátulas no copo enquanto o motor estiver em funcionamento. Podem agarrar-se nas lâminas em movimento, quebrar o copo e causar um acidente perigoso.
- **NÃO** use NENHUM copo não recomendado pelo fabricante para processar os alimentos. Outros copos podem quebrar ou afroxar durante o processamento e causar um acidente perigoso.
- **NÃO** use as jarras Mini-Blend® para o processamento de condimentos (exceto para pimentas) ou queijos duros pois estes podem quebrar as jarras Mini-Blend® e causar um acidente perigoso.

The following accessories and replacement parts may be purchased for use with Osterizer® blender by calling 1-800-597-5978:

- Plastic Blender Jar (Model 4917)
- Square Glass Blender Jar (Model 4918)
- Round Glass Blender Jar (Model 4919)
- Mini-Blend® Jars (Model 4937)
- Threaded Bottom Cap (Model 4902-3)
- Cover with Feeder Cap (Model 4903-3)
- Sealing Rings (Model 4900-3)
- Blender Blade (Model 4901-3)
- Ice Crusher Blade (Model 4961)
- Shake Maker Accessory Kit–Thermal Jar and Milk Shake Blade (Model 4971)
- Therm' l Blender Jar (Model 6671)
- Milkshake Blade (Model 6670)

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants that, for a period of one year from date of purchase, this product shall be free of mechanical and electrical defects in material and workmanship. Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of this product during the warranty period, provided the product(s) purchased in the United States are sent postage prepaid directly to:

Sunbeam Appliance Service Station
95 W.L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401

Answers to questions regarding this warranty or your nearest U.S.A. authorized service location may be obtained by calling toll free 1-800-597-5978, or by writing to Sunbeam - Consumer Affairs at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389

For products purchased in **Canada** please return them, postage prepaid, directly to:

Sunbeam Appliance Service Station (KND)
100 Alfred Kuehne Boulevard
Brampton, ON L6T 4K4

Answers to questions regarding this warranty or your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll free in Canada 1-800-667-8623.

For warranty information or an authorized service location outside of the United States and Canada please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE; DOING SO MAY DELAY THE PROCESSING OF THE WARRANTY CLAIM

This warranty does not cover normal wear of parts, damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions, or disassembly, repair, or alteration by any person other than our factory service center. Product repair or replacement as provided under the above warranty is your exclusive remedy. Sunbeam Products Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any express or implied warranty on this product. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose on this product is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Les accessoires et pièces de rechange suivants, conçus pour une utilisation avec le mélangeur Osterizer®, peuvent être achetés en appelant le 1-800-597-5978:

- Récipient De Mélangeur en Plastique (Modèle 4917)
- Récipient De Mélangeur En Verre Carré (Modèle 4918)
- Récipient De Mélangeur En Verre Rond (Modèle 4919)
- Bocal Mini-Blend® (Modèle 4937)
- Bouchon Inférieur Fileté (Modèle 4902-3)
- Couvercle Avec Bouchon D'alimentation (Modèle 4903-3)
- Joints D'étanchéité (Modèle 4900-3)
- Couteau Norma (Modèle 4901-3)
- Couteau À Glace(Modèle 4961)
- Nécessaire De Préparation Du Lait Fouetté–Récipient Isolé et Couteau À Fouetter Le Lait (Modèle 4971)
- Récipient De Mélangeur Isolé (Modèle 6671)
- Couteau À Fouetter Le Lait (Modèle 6670)

1 AN DE GARANTIE LIMITÉE

Sunbeam Products Inc. garantit que pour une période d'un an à compter de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice mécanique ou électrique, matériel ou de fabrication. Notre obligation ci-après se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit au choix du fabricant durant la période de couverture de la garantie, pourvu qu'on envoie le(les) produit(s) acheté(s) aux États-Unis, par la poste, port payé, directement à l'adresse suivante:

Sunbeam Appliance Service Station
95 W.L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou du bureau de service après-vente agréé de votre région aux États-Unis, appelez sans frais d'interurbain le 1-800-597-5978 ou écrivez à l'adresse suivante Sunbeam - Consumer Affairs en P.O. Box 948389, Maitland, Florida 332794-8389.

En ce qui concerne les produits achetés au Canada, veuilles les retourner par la poste, port payé, directement à l'adresse suivante:

Sunbeam Appliance Service Station (KND)
100 Alfred Kuehne Boulevard
Brampton, ON L6T 4K4

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou du bureau de service après-vente agréé de votre région au Canada, appelez sans frais d'interurbain au Canada le 1-800-667-8623.

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou d'un bureau de service après-vente agréé à l'extérieur des États-Unis et du Canada, veuillez consulter la carte de service sous garantie insérée dans l'emballage du produit.

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ, CAR CELA POURRAIT RALENTIR LE TRAITEMENT DE VOTRE DEMANDE DE REMBOURSEMENT SOUS GARANTIE.

La présente garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages entraînes par l'un quelconque des cas suivants: l'utilisation inappropriée ou négligente du produit, son utilisation à une tension ou à un courant inadéquats, son utilisation contraire aux directives du mode d'emploi, ou son démontage, sa réparation, son remaniement, sa modification ou sa transformation par toute personne autre qu'un centre de service après-vente agréé. La réparation ou le remplacement du produit prévus aux termes de la présente garantie constituent votre seul unique recours. Sunbeam Products Inc. n'acceptera aucune responsabilité de dommages conséquents ou accessoires découlant du manquement à quelque garantie explicite ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure où l'empêchent les lois applicables, la durée de toute garantie implicite sur la qualité marchande ou le caractère utilisable de ce produit pour un but précis se limite à la durée de la garantie susmentionnée. Certains états ou provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages conséquents ou accessoires, ou la limitation de la durée d'une garantie implicite; il s'ensuit que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits légaux précis, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient selon l'état ou la province.

Los siguientes accesorios y partes de repuesto pueden ser compradas para usarse con la licuadora Osterizer® llamando al 1-800-597-5978:

- Vaso de Plástico para Licuadora (Modelo 4917)
- Vaso Cuadrado de Vidrio para Licuadora (Modelo 4918)
- Vaso Redondo de Vidrio para Licuadora (Modelo 4919)
- Vaso Mini-Blend® (Modelo 4937)
- Anillo de Goma para Sellar (Modelo 4902-3)
- Tapa con Tapón Alimentador(Modelo 4903-3)
- Anillo para Sellar(Modelo 4900-3)
- Cuchilla (Modelo 4901-3)
- Cuchilla para Triturar Hielo(Modelo 4961)
- Equipo para Leche Malteada–Vaso Térmico y Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 4971)
- Vaso para Licuadora Térmico (Modelo 6671)
- Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 6670)

GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. garantiza que, por un período de un año desde la fecha de compra, éste producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y la fabricación. Nuestra obligación está limitada a la reparación o reposición, bajo la opinión del fabricante, de éste producto durante el período de la garantía, haciendola válida para él o los productos comprados en Estados Unidos, envíelo prepagado directamente a:

Sunbeam Appliance Service Station,
95 W.L. Runnels Industrial Drive,
Hattiesburg, MS 39401

Respuestas a cualquier pregunta relacionada con esta garantía o de la localización del Servicio Autorizado más cercano en los Estados Unidos pueden ser obtenidas llamando sin costo al: 1-800-597-5978 o escribiendo a Sunbeam-Consumer Affairs, P.O.Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389

Para productos comprados en Canadá por favor regréselos, prepagados, directamente a:

Sunbeam Appliance Service Station (KND)
100 Alfred Kuehne Boulevard
Brampton, ON LGT 4K4

Respuestas a cualquier pregunta relacionada con esta garantía o de la localización del Servicio Autorizado más cercano en Canadá pueden ser obtenidas llamando sin costo al: 1-800-667-8623

Para información de la garantía o de la localización de un Servicio Autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá por favor lea la tarjeta de garantía de servicio incluída en el empaque del producto.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA; EL HACERLO RETARDARA EL PROCESO DE RECLAMO DE SU GARANTIA

Esta garantía no cubre el desgaste o daño de partes como resultado de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto; uso inadecuado del voltaje o corriente señalado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparación, o alteración por otra persona que no sea de un centro de servicio autorizado. La reparación o reemplazo como se explica en esta garantía es su remedio exclusivo. Sunbeam Products Inc. no se hace responsable por algún daño imprevisto o consecuente de alguna violación de alguna garantía implícita o explícita en este producto. Excepto al alcance prohibído por ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo por un propósito particular en este producto está limitada en duración de la garantía arriba mencionada. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiónes arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

Os seguintes acessórios e reposições podem ser comprados separadamente para o uso do seu liquidificador Osterizer® pelo telefone 1-800-597-5876:

- Copo de Plástico para o Liquidificador (Modelo 4917)
- Copo De Vidrio Quadrado para o Liquidificador (Modelo 4918)
- Copo De Vidrio Redondo para o Liquidificador (Modelo 4919)
- Copos Mini-blend® (Modelo 4937)
- Tampa Com Rosca Da Parte Inferior.(Modelo 4902-3)
- Tampa Com Copo De Medidas. (Modelo 4903 -3)
- Anéis De Vedação (Modelo 4900-3)
- Lâmina (Modelo 4901-3)
- Lâmina De Moer Gelo (Modelo 4961)
- Kit De Acessórios Térmicos Para Milk Shake–Jarra E Lâmina De Milk Shake (Modelo 4971)
- Copo Para Liquidificador Térmico (Modelo 6671)
- Lâmina De Milk Shake (Modelo 6670)

GARANTÍA LIMITADA DE 1 ANO

A Sunbeam Products Inc. ofrece garantia por um período de 1 ano de que este produto não deva apresentar defeitos mecânicos e elétricos devidos a seus materiais e à sua manufatura. Nossa obrigação em virtude disso é limitada ao conserto ou à substituição deste produto, conforme a escolha do fabricante, durante o período de garantia, desde que o(s) produto(s) adquiridos nos Estados Unidos seja(m) enviados com tarifa postal previamente paga diretamente para:

Sunbeam Appliance Service Station
95 W.L. Runnels Industrial Drive,
Hattiesburg, MS 39401

Consultas referentes a esta garantia ou à localização do centro de assistência e serviços mais próximo dentro dos Estados Unidos poderão ser feitas pelo telefone no número gratuito 1-800-597-5978 ou pelo correio, escrevendo para Sunbeam - Consumer Affairs en P.O. Box 948389, Maitland, Florida 332794-8389.

Os produtos comprados no Canadá devem ser devolvidos com tarifa postal previamente paga diretamente para:

Sunbeam Appliance Service Station (KND)
100 Alfred Kuehne Boulevard
Brampton, ON L6T 4K4

Consultas referentes a esta garantia ou localização do centro de assistência e serviços mais próximo dentro do Canadá poderão ser feitas pelo telefone no número gratuito 1-800-667-8623. (Somente dentro do Canadá).

Para obter informações sobre a garantia ou sobre a localização de serviços de assitência técnica fora dos Estados Unidos e Canadá, consulte o cartão de serviços de garantia encontrado dentro da embalagem deste produto.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL DA COMPRA DO MESMO. ISTO PODERÁ ATRASAR O PROCESSAMENTO DO SEU PEDIDO DE GARANTIA.

Esta garantía não cubre o desgaste normal das peças ou os danos resultantes de qualquer uma das seguintes situações: uso negligente ou indevido do produto, uso deste sob tensão ou corrente incorretas, uso deste de forma não recomendada pelas instruções de operação ou ainda desmonte, conserto ou alteração do mesmo por qualquer pessoa além dos técnicos do centro autorizado de serviços. O concerto ou substituição do produto conforme ditado pela garantia expressa ou implícita sobre este produto. À exceção do âmbito proibido pelas leis apliáveis, qualquer garantia implícita da aplicabilidade para o uso a que se destina ou da adequação do produto para um fim em particular é limitada em sua duração ao prazo da garantia acima. Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ao limitacão de danos incidentais ou resultantes de um ato, ou permitem a limitação da duração de uma garantia implícita, de modo que as limitações ou exclusões acima talvez não sejam aplicáveis ao seu caso. Esta garantia lhe confere direitos legais específicos, mas você poderá gozar também de direitos adicionais que variam de estado para estado e de província para província.

Oster®

P.N. 69309